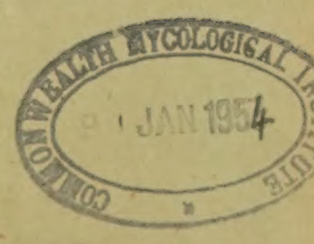
70e Année. T. 140. N° 51-52 20-27 Décembre 1953

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

« Je n'hésite pas à nommer des journaux comme le *Progrès Agricole et Viticole* et comme le *Messager agricole* qui appartiennent en quelque sorte à la science, et qu'on pourrait assimiler à des chaires d'agriculture constamment ouvertes et suivies par des milliers d'auditeurs. »

Henri Baudrillart, Membre de l'Institut. — *Populations agricoles de la France* (Midi). Paris 1893, p. 270.





Direction et Administration: 1bis, rue de Verdun. - MONTPELLIER

DIRECTION

G. BUCHET J. BRANAS

AVEC LA COLLABORATION

de Membres du Corps enseignant de l'Ecole nationale d'Agriculture
de Montpellier

de l'Ecole nationale d'Agriculture d'Alger, de l'Ecole marocaine d'Agriculture,
de l'Ecole Coloniale d'Agriculture de Tunis
et des Ecoles régionales d'Agriculture,

de Membres du Personnel
de Stations de l'Institut national de la Recherche agronomique
ou d'Etablissements privés,

de Directeurs de Services agricoles, du Service de Protection des Végétaux,

de l'Institut national
des Appellations d'origine des vins et eaux-de-vie,

de la Section de Sélection et de contrôle
des bois et plants de vigne,

avec le Concours de Viticulteurs et d'Agriculteurs

Secrétaire général : E. DE GRULLY, ingénieur agricole

LE PROGRÈS AGRICOLE

PARAIT TOUS LES DIMANCHES

ET FORME PAR AN

2 FORTS VOLUMES ILLUSTRÉS



PRIX DE L ABONNEMENT

UN AN : FRANCE : 1100 Frs — PAYS ÉTRANGERS : 2000 Frs

LE NUMÉRO : 40 FRANCS

CHANGEMENT D'ADRESSE 30 FRANCS



ADRESSER TOUT CE QUI CONCERNE

LA RÉDACTION, les DEMANDES DE RENSEIGNEMENTS, les ÉCHANTILLONS
les ABONNEMENTS, et les ANNONCES

AU DIRECTEUR DU PROGRÈS AGRICOLE & VITICOLE

4bis, RUE DE VERDUN — MONTPELLIER

C.C.P. : 786 MONTPELLIER TÉLÉPH. M2 59-76

Publicité extra-régionale : AGENCE CHIMOT
3, rue St-Antoine, PARIS (2me). Tél. RIChelieu 51-76 et la suite


VIGOR
l'engrais qui paie...

70me ANNÉE — Nos 51-52 20-27 DÉCEMBRE 1953

LE PROGRES AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

CHRONIQUE

L'Encépagement et le Décret-loi du 30 septembre 1953

A la lumière des informations connues au moment où j'écris la récolte française dépasse 75 millions d'hectolitres.

Une récolte algérienne qui retrouve son importance d'avant-guerre et un rendement satisfaisant dans la plupart des vignobles métropolitains portent les disponibilités de la campagne à plus de 91 millions d'hectolitres, malgré le déficit sensible de l'Hérault et de l'Aude dont les vignes ont été abîmées par le froid.

La viticulture méridionale, dont on se demande vraiment encore de quelle doctrine elle se réclame et par quels moyens elle espère survivre, se trouve, pour une majeure partie, dans une situation extrêmement pénible. Si cette situation n'est pas sans rapport avec des facteurs locaux ou régionaux, elle résulte surtout du développement des autres secteurs de la production des vins de consommation courante : Algérie, vignobles d'hybrides, polyculture.

Une nouvelle preuve est ainsi donnée de l'insuffisance des dispositions législatives et réglementaires par lesquelles, jusqu'au 1er octobre dernier, devaient être évités et l'avilissement des

prix et les excédents qui le suscitent. En dépit des charges de l'Etat et de celles de certaines exploitations, les vignerons producteurs de bons vins, mais qui ne les obtiennent qu'avec des rendements relativement faibles, continuent à connaître une situation précaire sinon misérable ; ils paraissent promis au sacrifice sur l'autel de la productivité et du progrès, ces faux dieux de la viticulture moderne.

—•—

Il ne pouvait en être autrement ; la législation et la réglementation antérieures au 1er octobre 1953 avaient bien pour objectif la résorption définitive des excédents de récolte, mais les moyens choisis par le législateur pour y parvenir ont manqué d'efficacité. S'il avait compris l'incidence sur les récoltes de toute augmentation des superficies cultivées et s'il avait cherché à maîtriser — assez mal — l'extension des plantations, il avait négligé de s'opposer à l'augmentation du rendement par unité de surface. C'était laisser libre cours à une des plus efficaces parmi les causes de formation des excédents.

En effet, depuis 1875, le *vignoble métropolitain* a perdu 760.000 hectares bien que les récoltes moyennes soient aujourd'hui aussi importantes qu'autrefois. Tout s'est passé comme si les vignerons avaient consenti l'arrachage de 35 % de leurs vignes : et les récoltes n'ont cependant pas été diminuées.

L'arrachage, volontaire ou obligatoire, reste donc sans portée s'il n'est pas accompagné de dispositions faisant obstacle à l'augmentation du rendement sur les superficies conservées.

Il peut sembler singulier, aujourd'hui, que cette vérité première n'ait pas été mise en lumière il y a près d'un quart de siècle et même bien avant. Elle a cependant fini par percer.

On a heureusement découvert en 1949 que l'on pouvait conserver les vignes et maintenir les vignerons en substituant la recherche de la qualité à la course au rendement.

Malheureusement, si l'on a assez bien assimilé, dans l'ensemble. les principes fort simples d'une telle politique, on ne paraît pas avoir compris encore toute l'étendue et toute la gravité des changements qu'elle doit introduire dans la production et dans la commercialisation du vin à l'intérieur du territoire.

Et cette remarque vaut pour le rédacteur du décret-loi du 30 septembre 1953 comme pour le vigneron qui doit obéir à ses directives. Il est probable que les dispositions prévues devront être révisées ; malgré l'assaut de la démagogie parlementaire et professionnelle cette révision ne pourra se faire que dans le sens d'un accroissement de rigueur avec le souci d'égaliser les charges et les ressources de toutes les catégories de vignerons.

On peut, certes, m'opposer que la viticulture a supporté jusqu'ici des règlements boîteux et parfois injustes et qu'elle pourrait bien s'accommoder encore d'autres règlements insuffisants d'une autre manière ; c'est entendu. Mais, lorsque l'injustice atteint la viticulture méridionale, qui est faite d'exploitations spécialisées, qu'elle est plus marquée dans le cas des petites et moyennes exploitations, qu'elle s'ajoute à l'effet de calamités naturelles graves, j'ai peut-être raison de penser et de dire que le libéralisme a créé la situation dont nous souffrons, que le statut viticole a été impuissant et que les dispositions du récent décret-loi sont insuffisantes.

C'est pourquoi il y aura d'autres rendez-vous.

—•—

Les dispositions du décret-loi du 30 septembre 1953 qui sont relatives à *l'encépagement* semblent être parmi les plus efficaces qui tendent à diminuer les rendements en augmentant la qualité.

Il n'est pas inutile de mesurer leurs effets immédiats et lointains et d'étudier les conditions de leur application.

Ces dispositions porteront sur les récoltes futures de plusieurs manières.

I. Cépages prohibés. — Les vignes établies en cépages prohibés devront être arrachées avant le 1er décembre 1956 ou avant le 1er octobre 1955 selon qu'elles auront été plantées avant ou après le 18 janvier 1935. Parce que certains de ces arrachages n'ouvriront pas un droit de replantation et parce que, dans le cas contraire, ce droit ne pourra s'exercer qu'autant qu'il sera fait appel à des cépages figurant sur une liste spéciale, il en découlera une certaine diminution de la récolte. Elle ne peut pas être très importante bien que la liste des cépages prohibés puisse s'allonger bien au delà des six cépages qui y figurent depuis 1934.

La cause du *Noah*, du *Clinton*, de l'*Othello*, de l'*Herbemont* et du *Jacquez* est indéfendable dans notre pays ; mais elle trouvera des défenseurs. Ne peut-on, déjà, en appeler à leur sens de l'intérêt général et au sentiment qui doit les porter à élever la condition de nos semblables par le progrès matériel, en leur offrant de meilleurs vins qui sont des biens d'une civilisation moins grossière et qui accompagnent une vie moins rude ? Ne peut-on être entendu ?

II. Classement des cépages non prohibés. — L'article 26 du décret-loi stipule que les cépages non prohibés seront classés en trois catégories :

Cépages recommandés dont l'emploi permet l'exercice intégral des droits de replantation.

Cépages autorisés qui peuvent être plantés ou greffés, mais dont l'emploi amène un abattement de 30 % des droits de replantation.

Cépages tolérés temporairement dont la vente, la plantation et le greffage sont interdits.

Le même article 26 confie le soin d'effectuer ce classement à des commissions régionales dont la composition est fixée par arrêté interministériel. Il est nécessaire que ces commissions soient fortement persuadées de l'obligation tout à fait impérieuse d'imposer la culture des cépages à bon vin qui, encore pour longtemps, sont ceux qui produisent peu.

Il leur faudra donc abandonner toute démagogie. Et elles devront obéir à une doctrine commune dont on peut, ici, essayer de dégager les principes.

—•—

Dans ce qui suit j'ai évité de citer des cépages, des vignobles ou des textes. Ce serait parfois blessant et toujours prématuré.

Ne sont pas des critères valables

L'extension actuelle de la culture d'un cépage. — Dans la plupart des cas cette extension est constatée avec les cépages les plus productifs et les plus rustiques qui ne sont pas ceux qui produisent les meilleurs vins.

La rareté de la culture d'un cépage. — Il peut s'agir, soit d'une variété en extension qui conquiert un nouveau territoire, parfois sous un nom d'emprunt, pour des raisons qui n'ont rien à voir avec la qualité de ses produits, soit encore d'une variété qui n'existe plus qu'à l'état de traces et de vestiges, soit enfin de cépages propagés accidentellement à partir de centres de production de greffés-soudés.

L'ancienneté de la culture d'un cépage n'est pas une garantie de la bonne qualité de son vin. — Ce n'est pas sur la tradition que peut se fonder le travail des commissions dont les méthodes doivent différer de celles des experts de l'I.N.A.O.C. qui avaient à codifier les usages locaux et constants, ce qui les a parfois entraînés à inscrire parmi les variétés ouvrant le bénéfice d'une A.O.C. des cépages qu'il aurait certainement mieux valu écarter.

L'inscription sur la liste des cépages avec lesquels pouvaient être effectuées les replantations anticipées. — La liste est beaucoup

trop large ; elle avait été établie pour un objectif différent ; elle contient des inexactitudes comme des études postérieures à son établissement l'ont montré.

L'inscription sur la liste des cépages ouvrant le bénéfice d'une A.O.C. — Ces listes, je le répète, ont été établies en fonction des usages locaux, loyaux et constants. Des variétés qui y figurent ne répondent pas aux objectifs des commissions régionales prévues par l'art. 26. Plus encore, des A.O.C. tout entières sont dans ce cas.

L'inscription sur la liste des cépages ouvrant le bénéfice d'une A.S. (V.D.Q.S.), mêmes remarques.

La dénomination d'un cépage reconnu comme un producteur de qualité. — Les substitutions sont fréquentes : des cépages productifs de vins grossiers ont pris le nom de cépages fins disparus ou qui n'ont jamais été cultivés dans la région considérée.

L'intérêt que le commerce porte au vin d'un cépage ou d'un encépagement déterminé. — Cet intérêt est suscité par les avantages matériels que procure ce vin employé dans les coupages avec d'autres vins qui peuvent être eux-mêmes bons ou mauvais.

La faiblesse du rendement, car il existe des cépages peu féconds qui produisent de mauvais vins.

Le seul critère à retenir est la qualité du vin

Il a été et il sera encore difficile de s'accorder sur une définition de la qualité du vin.

Mais, objectivement, on peut dire cépage de qualité celui qui produit, dans le vignoble considéré, un vin accepté *sans coupage*, lorsqu'il est technologiquement irréprochable, par la majorité des consommateurs *non accoutumés*, avec assez d'agrément pour les inciter à recommencer, et qui n'est pas nuisible à la santé lorsqu'il est pris à dose modérée.

L'appréciation de la qualité sera parfois difficile. Elle pourra exiger des décisions à effet temporaire et des études technologiques rationnellement conduites et, au moins, des vinifications séparées.

—•—

Les commissions pourront s'inspirer de ces principes en suivant, pour chaque proposition, la méthode suivante :

Prises en considération du nom du cépage.

Contrôle de l'identité des exemplaires qui portent ce nom dans le vignoble.

Etablissement de la synonymie.

Détermination de la qualité du vin (données traditionnelles, vini-

fications séparées effectuées, essais technologiques, conséquences hygiéniques).

Décision de classement.

Je ne suis pas sans prévoir qu'un tel programme paraîtra trop précis et trop rigoureux et que cette rigueur semblera ici superflue puisqu'il ne s'agit que de vins de consommation courante et non de vins fins.

Mais il faut savoir ce que l'on veut, le dire et le faire :

Ou bien, avec des conséquences économiques et sociales que l'on peut aujourd'hui exactement mesurer, avec ce que cela comporte d'avilissant pour le producteur, pour le consommateur et pour ceux qui prétendent diriger, on tolère que le vin de consommation courante ne soit, comme l'écrivait Roy-Chevrier, qu'un grossier breuvage de ferme,

ou bien on accepte, une fois pour toutes, que le vin soit la boisson hygiénique dont a parlé L. Pasteur, qu'il soit un et non cette hydre à bien plus de sept têtes dont beaucoup ne méritent que le sacrifice.

—•—

On ne saurait pour autant s'opposer à une certaine souplesse dans le fonctionnement des commissions régionales.

Les classements devront être provisoires ou révisibles à tout instant à la lumière de l'expérience acquise et des progrès constatés dans la création de nouveaux cépages.

Ils pourront être particuliers à des *unités de production relativement homogènes*, telles que celles que prévoit le décret lorsque, dans le même article 26, il institue des *régions d'encépagement* dont la détermination incombe d'ailleurs aux mêmes commissions régionales.

Mais *les décisions devront être justes.* Justice devra être rendue aux producteurs également dans tous les vignobles, compte tenu des possibilités d'adaptation créées par leur situation matérielle. Une ventilation des classements devrait donc s'effectuer sur le plan national.

—•—

Les résultats à attendre de l'application de ces mesures peuvent être évalués en se plaçant dans l'hypothèse où cette application ne sera pas entravée par des obstacles nés d'interventions démagogiques.

En 1954 : ils seront nuls.

D'octobre 1954 au 31 décembre 1958, date à laquelle les excédents *normaux* seront exclus du marché et des arrachages seront

prononcés, il s'écoulera quatre campagnes de plantation. Si elles rencontrent des conditions normales ce qui situe de 1,8 à 2 % le rythme des replantations annuelles, 60 000 hectares au plus se trouveront affectés par ces mesures. Mais leur production ne saurait intervenir d'une manière sensible sur le volume des récoltes.

Dans ces conditions, cette date du 31 décembre 1958 prend une valeur singulière et les travaux des commissions régionales acquièrent une autre portée. Comment pourraient-ils être négligés au moment où, comme il est écrit dans le texte, seront ordonnés « les arrachages nécessaires à l'élimination des excédents anormaux »...

J. Branas.

L'HABITAT DE LA VIGNE « VITIS SILVESTRIS » EN YOUGOSLAVIE (1)

L'habitat de la vigne sauvage *Vitis silvestris* a été de tous temps l'objet de recherches scientifiques. Cette vigne devient de plus en plus rare. Ses quelques stations se trouvent limitées aux prairies basses bordant les fleuves dans l'Europe centrale et occidentale, comme ce doit être le cas par exemple le long du Danube ou du Rhin. On trouve également *Vitis silvestris* dans des collections, mais la provenance en est souvent incertaine. Cependant on ne rencontre pas cette espèce uniquement dans les prairies humides voisines des fleuves, mais aussi dans les régions sèches, situées hors des bassins fluviaux, comme c'est le cas dans les régions décrites ici.

Il s'agit de stations étendues, situées dans la région du Karst, en Herzégovine, et vraisemblablement aussi dans la Dalmatie limitrophe. A l'heure actuelle, c'est le bassin de la Neretva (Narenta) qui fait l'objet de nos recherches. On trouvait jusqu'à maintenant sur ce territoire des milliers de souches de *Vitis silvestris* poussant d'une manière étonnante, plus ou moins loin du fleuve. Il s'agit là d'une bande de territoire d'environ 130 km., s'étendant depuis Neum, sur la côte adriatique, et depuis la gare de Hrasna, sur la ligne (Metkovic-Dubrovnik (localités situées toutes deux en dehors du bassin de la Narenta), jusqu'à Konvic, situé sur la ligne Mostra-Sarajevo (capitale de la Bosnie), qui longe la Narenta jusqu'à cette dernière ville : cette zone englobe Capljina, sur la Narenta, et Mostar (capitale de l'Herzégovine). On peut y voir les souches de *Vitis silvestris* depuis le train.

La vigne *Vitis silvestris* pousse ici dans la terre rouge superficielle (terra rossa), sur le calcaire crevassé (formation karstique typique). Dans les parties basses correspondant aux rivières, la terre

(1) Extrait de la revue *Der Deutsche Weinbau*, Wissenschaftliche Beihefte, n° 5, octobre 1953.

d'alluvion est plus riche en humus et la croissance des vigne est, par suite, plus luxuriante.

Le climat de l'Herzégovine est caractérisé par des étés très chauds et secs, ainsi que par des automnes et des hivers à précipitations abondantes. La température moyenne annuelle est d'environ 14°8. La moyenne annuelle des précipitations est de 1.200 à 1.300 mm. Ce climat continental-méditerranéen favorise la culture du tabac, du coton,



des figuiers, des oliviers, des fruits à noyaux, des arbres fruitiers méridionaux, etc... Le vignoble est également développé en Herzégovine, cependant relativement moins que dans la Dalmatie voisine.

Dans ces régions, la vigne *Vitis silvestris* vit dans de basses forêts buissonnantes, le long des haies, ou bien avec les broussailles sur les rives des fleuves. Dans la région du Karst, il n'y a pas de hautes forêts, mais seulement des forêts buissonnantes. De telles forêts servent en été de pâturage : en bien des endroits, les rameaux verts sont utilisés périodiquement comme nourriture. Et ainsi la vigne *Vitis silvestris* se trouve taillée. Ceci explique aussi pourquoi on ne trouve généralement de vignes à tronc très allongé que dans les zones difficilement pénétrables.

Les rameaux ramifiés s'enroulent sur les arbres, les buissons, les rocs ou les tas de pierres. L'épaisseur des plantations, tout comme la vigueur et le développement, diminuent au fur et à mesure qu'on



s'éloigne du fleuve. Cela va de soi si l'on considère les conditions misérables dans lesquelles vivent ces vignes dont personne ne se soucie guère.

On admet que les vignes sauvages, ou plus exactement les vignes poussant à l'état naturel, résistent mieux que les vignes cultivées aux

parasites et aux maladies cryptogamiques. Les vignes sauvages sont « endurcies ». Cela ne veut pas dire que *Vitis silvestris* fasse preuve d'immunité contre le phylloxéra ou contre le mildiou, l'oïdium et autres maladies cryptogamiques. Leur résistance plus grande est liée au fait que les vignes sauvages ont survécu au phylloxéra, ce qui n'a pas été le cas pour *Vitis vinifera* cultivée franche de pied ; de même, on observe peu de maladies cryptogamiques sur *Vitis silvestris*, malgré qu'aucun traitement ne lui soit appliqué.

Quoiqu'on ne puisse encore rien affirmer de précis sur la résistance au phylloxéra des vignes de *Vitis silvestris* trouvées ici, il est cependant intéressant de noter qu'il existe, par exemple à Hrasna (chez T. Sunjic), un très vieux pied de *Vitis silvestris* mâle, sur lequel a été partiellement greffé depuis longtemps le cépage local *Posip* (*Poschip*), qui s'en trouve très bien et est très fructifère. Mais de nombreuses observations doivent être encore faites avant de tirer des conclusions sur la résistance de *Vitis silvestris*.

En ce qui concerne les types de *Vitis silvestris*, le facies des individus mâles est si nettement caractérisé qu'il n'est pas possible, d'après les caractères botaniques, d'y trouver aucun lien avec une espèce américains (on n'utilise ici que les porte-greffes mâles suivants : *Aramon-Rupestris Ganzin n° 1, Berlandieri-Riparia 420 A.-M. et G., Riparia-Rupestris Schwarzmann* et *Rupestris du Lot*).

Quant aux types fructifères à baies noires que l'on rencontre en grand nombre à côté de *Vitis silvestris* mâle, il faut s'en rapporter à la fleur. Le peuple les désigne par le nom de « *Loznica* » (qui se prononce Losnitza). A côté des types à baies noires, il existe aussi des types à baies de couleurs claires, parmi lesquels peuvent cependant se rencontrer également des plantes dérivées de *Vitis sativa*, quoiqu'il ne soit pas possible de les rattacher botaniquement à aucun des cépages blancs cultivés actuellement en Herzégovine et en Dalmatie.

Caractères principaux

Neufs pieds typiques mâles et six pieds femelles ont été provisoirement choisis et décrits. Ce travail sera poursuivi, particulièrement en ce qui concerne les types femelles.

Au sujet des types mâles, on peut d'ores et déjà dire que tant qu'un nombre plus grand de pieds n'aura pas été examiné au point de vue ampélographique, on ne pourra déterminer s'il s'agit de cépages, de types ou de variétés. C'est pourquoi nous avons pris la décision de décrire comme des types les différents groupes de *Vitis silvestris*.

En effet, toutes les vignes découvertes présentent beaucoup de caractères botaniques communs, même lorsqu'elles se trouvent éloignées de 100 kilomètres les unes des autres. C'est pourquoi il doit être question de types.

La végétation est naturellement plus vigoureuse, les rameaux plus longs et plus forts, les feuilles plus grandes lorsque les vignes poussent dans les alluvions fluviales ou les bas-fonds. Sur le Karst, la végétation est plus faible ; les vignes souffrent de la très forte chaleur, de la sécheresse et des sols pierreux crevassés.

Selon les feuilles, on peut distinguer deux types principaux :

a) Feuilles entières, ou à sinus latéraux supérieurs peu marqués, ou marqués d'un seul côté. Dans ce type, les dents sont disposées comme sur une scie, plus petites, plus étroites, assez régulières, en forme de dôme. Les feuilles sont relativement plus minces et présentent la texture du cuir (figure 1).

b) Feuilles découpées, avec des sinus supérieurs en forme de poire s'enfonçant jusqu'à la moitié de la feuille. Les lobes se recouvrent fréquemment. Denture plus large, plus grande et plus pointue, surtout en ce qui concerne les dents terminales des lobes. On trouve aussi des feuilles à sept lobes. Les feuilles de ce type sont relativement plus épaisses et présentent la texture du cuir (figure 2).

Les caractères suivants sont communs aux deux types :

— *Sinus pétiolaire* généralement en U très ouvert.

— *Pubescence* : la face inférieure des jeunes feuilles est fortement aranéeuse sur fond blanc, surtout pendant la période de croissance rapide. Les feuilles adultes ne montrent par contre qu'une pubescence aranéeuse par touffes.

— *Nervures principales duveteuses* : point pétiolaire rouge ; pétiole habituellement plus long que la nervure médiane, mince, rougeâtre. Les mesures effectuées à la face inférieure, sur l'angle principal α, donnent en moyenne 45°8 à gauche (de 38 à 54°) et 48°6 à droite (de 41 à 60°).

— *Inflorescences* généralement longues, simples, ramifiées. Les nombreux bouquets de fleurs mâles sont portés par de courts pétioles. Parfum intense. Fleurs morphologiquement et physiologiquement mâles, à pistil complètement atrophié. On n'a pas trouvé jusqu'à présent de formes androïdes de transition, mais l'existence de celles-ci n'est pas exclue.

Les cépages ou types à fleurs femelles doivent, comme nous l'avons dit, être classés par rapport à la fleur, ainsi d'ailleurs que les formes de transition. On peut néanmoins dire que, sauf en ce qui concerne la fleur, ils sont pour la plupart peu différents des types mâles.

Zdenko TURKOVIC (Institut de viticulture et d'œnologie, Zagreb), avec la collaboration de l'ingénieur Zlata ANICIÉ-BOSNJAK.

Traduit de l'allemand par J. N[illegible], Directeur adjoint de la Section de sélection et de contrôle des bois et plants de vigne, École nationale d'Agriculture de Montpellier.



CONCENTRATION DES VINS PAR LE FROID OU ABAISSEMENT DU DEGRÉ MINIMUM LÉGAL ?

Du fait de la sécheresse excessive, qui n'a pas spécialement favorisé la maturation des raisins, suivie de pluies abondantes qui ont provoqué un « mouillage par les racines » sans que l'on ait pu laisser au fruit le temps utile pour accroître sa teneur en sucres, il s'avère que certaines communes ont produit des quantités non négligeables de vins dont le degré est inférieur au degré minimum. Des viticulteurs demandent que ce degré soit temporairement diminué.

A première vue, alors que ces décrets ont été signés récemment dans le but d'améliorer la qualité des vins, celui relatif à l'élévation du degré minimum ayant été pris assez tôt (25 oct. 1952) pour que les producteurs prennent les mesures utiles, il ne paraît guère logique de revenir en arrière.

L'addition de moûts concentrés pouvait, en certaines régions, du fait de la date tardive des pluies, être difficilement réalisée, mais la concentration des vins par le froid reste à la disposition des producteurs. :

Article 20 du décret du 30 septembre 1953 :

« La concentration ne doit pouvoir se faire qu'à la propriété ou pour son compte.

« En aucun cas, ne doivent être cumulées pour un même produit la concentration des moûts et la concentration des vins.

« La concentration ne doit permettre d'augmenter de plus du cinquième la richesse de la vendange du moût ou du vin traité, sans que l'enrichissement puisse jamais excéder 2 degrés d'alcool total, acquis ou en puissance.

« Les vins ayant bénéficié de la concentration ne pourront être soumis à la désacidification. »

Les moyens de concentration des vins par le froid sont-ils suffisants ? Une statistique doit être assez facile à établir pour s'en assurer ; tenant compte de ce que le travail peut être réparti sur l'année et de ce que les vins de degré trop faible paraissent être peu nombreux, ces moyens suffisent vraisemblablement.

L'appareillage est-il sur les lieux de vins de faible degré ? De toutes façons, son encombrement est limité, il est transportable, il existe des appareils mobiles.

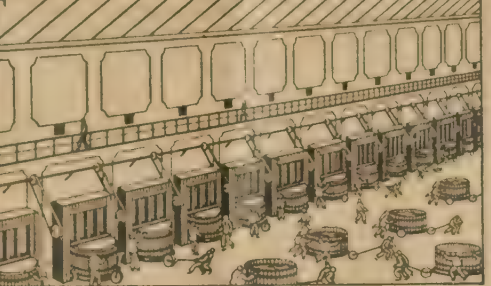
On doit se demander cependant si la concentration des vins par le froid donne des vins de qualité normale ou améliorée par comparaison avec les vins originels.

En effet, s'il ne devait pas en être ainsi, on trouverait là une raison favorable à l'abaissement du degré minimum à titre temporaire, qui n'encouragerait guère les viticulteurs à prendre ultérieurement les mesures utiles à l'obtention de vins de qualité.

A côté des précautions primordiales d'ordre viticole, ils ont à leur disposition l'enrichissement des vendanges par addition de moûts concentrés ;

« UNE HISTOIRE VÉCUE... »

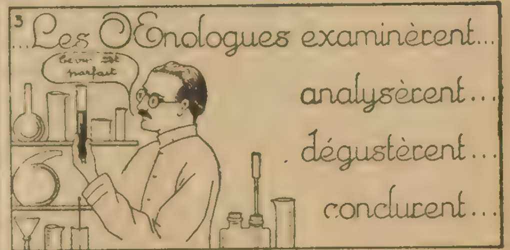
La Cave de x... avait une installation importante...



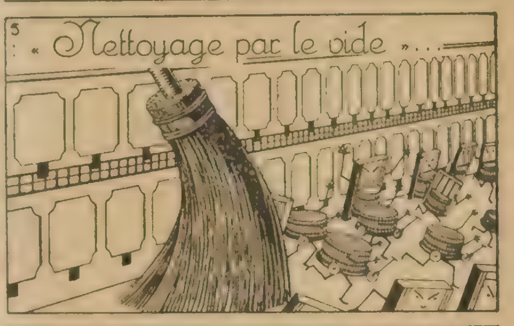
mais ses frais d'exploitation étaient élevés. son matériel insuffisant... le coût des agrandissements nécessaires estimé considérable.

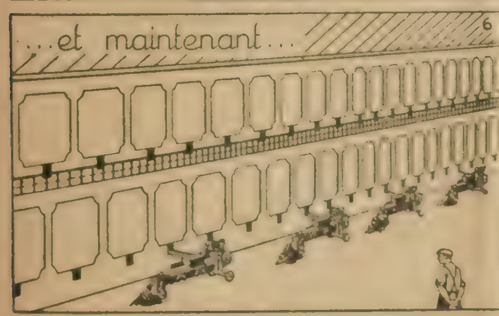












...Vins parfaits...

Production augmentée

Frais d'Exploitation diminués

Agrandissements inutiles

Grosses économies

grâce au

Pressoir "SUPERCONTINU Nectar"

MABILLE

«LE PRESSOIR DE L'AVENIR»

...et cette Cave, n'est ni la première... ni la seule... ni la dernière...

Notices Références franco sur demande PRESSOIRS MABILLE AMBOISE FRANCE R. C. Tours 195

OPINIONS D'UN VIEUX PRATICIEN DE LA MOTOCULTURE EN LANGUEDOC

La supériorité des tracteurs à chenille, dans la vigne n'est plus à démontrer, cependant il est bon de le rappeler :

Les tracteurs à roues ne tournent pas sur place. Dans la rangée de vigne, ils sont influencés par les creux et les bosses qui les font dévier ; avant de reprendre leur direction ils ont arraché des souches.

Le petit tracteur à chenilles va droit de lui-même, le conducteur modifie la direction avec une très légère pression sur les leviers. Sa largeur, qui peut être réduite sur certains appareils à 66 centimètres, lui facilite d'ailleurs le passage.

Les tracteurs à roues, pour arriver à avoir une adhérence comparable à celle d'un petit tracteur à chenilles, ont été alourdis considérablement, ce qui augmente leur pression sur le sol et qui a pour conséquence de tasser le sous-sol.

L'usager d'un tracteur à roues vous dit : « Mais la charrue passe derrière et ameublit le sol ». Ce n'est qu'une apparence, le sous-sol reste comprimé et c'est précisément ce qui est dangereux pour la plante, car l'humidité séjourne à la surface, à la première sécheresse elle est évaporée, sans profit pour la plante.

D'autre part, cet alourdissement du tracteur à roues amène fatalement l'obligation d'employer un moteur plus puissant de sorte que le mécanisme, pris entre l'enclume (adhérence), et le marteau (moteur), devient très fragile.

Le constructeur est amené à le renforcer obligatoirement et le tracteur à roues arrive finalement à coûter aussi cher que le tracteur à chenilles sans en posséder les immenses avantages.

D'ailleurs, la longue expérience que nous avons de ces questions nous permet d'affirmer que dans deux terres cultivées, l'une au tracteur à roues, l'autre au tracteur à chenilles : dès la deuxième année, la différence de rendement sera au moins de 10 pour 100 en faveur de la terre cultivée par le tracteur à chenilles.

Cette différence ira toujours en s'accentuant et même, dans certains terrains argilo-calcaires, elle ira jusqu'à la stérilité complète au bout de quelques années (avec le tracteur à roues).

Une crainte que manifestent souvent les acheteurs éventuels, c'est l'usure de la chenille. Cette crainte a été justifiée pour des tracteurs à chenilles construits il y a une trentaine d'années ; ces tracteurs employaient sur des appareils de 2.500 à 3.000 kilogrammes des chenilles qui n'étaient pas plus résistantes que celles actuellement employées sur des tracteurs de 1.100 kilogrammes ; c'est exactement comme si l'on mettait des pneus de camionettes sur des camions, tandis qu'à présent, certains constructeurs expérimentés vont jusqu'à garantir leurs chenilles 10 à 20 ans.

En admettant que les tracteurs à roues coûtent meilleur marché que ceux à chenilles, l'économie réalisée est illusoire, car elle est bien vite perdue dans le surplus de la consommation. Le tracteur à chenilles produit un rendement de 80 pour 100, tandis que le tracteur à roues, dans les meilleures conditions, ne rend que 50 pour 100.

Il est prouvé qu'un petit tracteur à chenilles, avec trois litres à l'heure, exécute le même travail qu'un bon tracteur à roues avec cinq litres. L'économie est encore plus sensible avec un Diesel.

Pour conduire le tracteur à roues, il faut un homme d'une certaine force, et cet homme fatigue, car il lui faut une attention extrême pour ne pas arracher les souches. Le petit tracteur à chenilles est conduit sans fatigue par une femme ou un enfant : de nombreuses femmes de mobilisés en ont fait la preuve pendant la guerre.

Des acheteurs éventuels objectent : « Mais comment se fait-il que des motoculteurs existent avec un moteur aussi puissant que celui des petits tracteurs à chenilles et que le tracteur à chenilles coûte si cher par rapport au motoculteur ? » Tout d'abord nous répondrons que le petit tracteur à chenilles pèse plus du double d'un motoculteur, ensuite que si un moteur relativement faible lui permet de faire un travail quatre fois plus considérable que celui d'un motoculteur, sans fatigue pour le conducteur, c'est la démonstration éclatante que le tracteur à chenilles est la meilleure des solutions

Un motoculteur a des organes relativement faibles, car, dès que la résistance du sol sera trop forte, les roues patineront (il en est de même de tous les tracteurs à roues), et alors le mécanisme sera sauvé.

Avec les chenilles on a le point d'appui qu'Archimède réclamait pour soulever le monde avec un levier : la chenille se cramponne au sol et le mécanisme doit être assez résistant pour subir l'effort intégral du moteur qui utilise ainsi son plein rendement. L'exécution d'un mécanisme capable de résister sans rupture et sans usure prématurée est fatalement coûteuse, c'est pourquoi un constructeur de tracteurs à chenilles peut réaliser un tracteur à roues inusables, mais il est rare qu'un constructeur de tracteurs à roues puisse réaliser un bon tracteur à chenilles.

Communiqué.



Les investissements

remède à la crise viticole

Les récoltes de 1953 ayant été exceptionnellement favorables, un cri unanime s'est élevé dans tous les milieux touchant à l'agriculture pour déplorer l'événement comme une malédiction du ciel.

Comment peut-on en être arrivé à cette situation paradoxale où l'abondance signifie l'appauvrissement des producteurs. C'est que le marché des produits agricoles français est dépourvu de la soupape de sûreté que constituent les débouchés extérieurs. En raison de leur prix de revient trop élevé, nos produits ne trouvent pas preneur à l'étranger. Il y a donc engorgement sur le marché intérieur et effondrement des cours à la production.

Le rémède à cette crise qui menace de devenir permanente réside dans un abaissement de prix de revient obtenu, grâce à une augmentation de la productivité agricole.

Nos méthodes de culture sont surannées sans que la responsabilité en incombe d'ailleurs à nos ruraux qui ne demandent qu'à mieux faire si on leur montre comment. C'est pourquoi dans la section agricole du deuxième plan de modernisation et d'équipement, une partie importante a été réservée aux moyens techniques destinés à élever le niveau professionnel des agriculteurs sous la triple forme de l'enseignement, de la vulgarisation et de la recherche.

La lutte contre les rendements trop faibles et sans rapport avec les efforts déployés sera entreprise, grâce à des améliorations foncières dans des régions défavorisées par la nature comme les Landes, le Bas-Languedoc, le bassin de la Durance et les marais de l'Ouest.

Une amélioration des conditions de travail et d'habitat des agriculteurs aura également une répercussion certaine sur le prix de revient de leur production. C'est pourquoi d'importants crédits seront affectés à l'achèvement de l'électrification des campagnes et à la poursuite de l'équipement en eau courante. Notre insuffisance dans ces domaines est manifeste, puisque 2 millions de ruraux ne sont rattachés à aucun réseau et 6 millions n'ont pas le courant « force » indispensable dans une exploitation moderne. Quant à l'hydraulique, 23.000 communes représentant 13 millions de personnes, sont dépourvues d'adduction d'eau. On mesure par ces chiffres l'ampleur et l'urgence de la tâche à entreprendre.

La solution du problème est entre les mains des intéressés eux-mêmes depuis que le Gouvernement de M. Laniel a sagement décidé de procéder à la débudgétisation des investissements. L'épargne est invitée à participer au financement du programme d'équipement national en souscrivant à une nouvelle catégorie de titres émis par le Trésor, les *Certificats d'Investissements.*

Pour reconnaître la valeur de ce concours, il a été décidé que ces titres d'appellation inédite en France seraient exempts de tous impôts y compris la surtaxe progressive. Leur intérêt est de 5 % ; ils sont amortissables en 10 ans et remboursables à 105 % du prix d'émission, soit 10.500 fr. pour une coupure de 10.000 fr.

Il est certain que la formule retiendra particulièrement l'attention des assujettis à la surtaxe inclus dans les tranches de revenus élevés. Mais l'opération en cours ne doit laisser indifférent aucun Français, puisque chaque individu est appelé à bénéficier directement ou indirectement de tous les travaux d'intérêt général qui ont pour résultat d'abaisser nos prix de revient et par conséquent de réduire le coût de la vie.

il pourrait être regrettable que, du fait d'un maintien du degré minimum actuel, on accrut les moyens de concentration de vin par le froid s'ils doivent donner des résultats moins intéressants que l'addition de moûts concentrés aux vendanges.

Les vins résultant de ces deux modes d'élévation du degré doivent donc être d'autre part comparés.

COMPARAISON DU VIN CONCENTRE PAR LE FROID AVEC LE VIN ORIGINEL

La concentration du vin consiste, par ce procédé, à provoquer la congélation partielle de la boisson, dont on sépare les cristaux de glace au moyen d'une essoreuse ou d'un cryo-extracteur. Ces cristaux entraînent avec eux une certaine quantité d'alcool qui se trouve ainsi perdue pour le vin : la fusion superficielle de ces cristaux, par lavage à l'eau ou sous l'action de la pression dans le cryo-extracteur, permet de récupérer une proportion relativement intéressante de l'alcool qui se trouvait les imbiber. La perte est de l'ordre de 2 pour 100 de l'alcool lorsqu'on porte un vin de 10 à 12° : elle est d'autant plus faible, pour la même augmentation de degré, que l'on traite un vin de degré plus élevé, et cela parce que la quantité de glace à former est plus faible.

Les constituants du vin, fixes et volatils, sont concentrés comme l'alcool dans la mesure où ils ne sont pas insolubilisés : le vin devient plus coloré, la teneur en extrait sec croît un peu moins que le degré alcoolique, mais suffisamment pour que la constitution de la boisson reste, en général, dans des limites normales, le rapport alcool extrait augmentant certes, mais relativement peu : *la concentration de vins d'« alcool sur extrait » élevé est à éviter.*

L'acidité volatile croît proportionnellement au degré ainsi que les mauvais goûts et odeurs : *il faut donc se garder de traiter ainsi les vins altérés.*

L'évolution de l'acidité fixe et du pH est délicate à prévoir sans connaître la composition du vin que l'on compte traiter.

On peut dire que l'acide malique est concentré comme l'alcool, ce qui tend à augmenter l'acidité fixe et à abaisser le pH, mais une partie, parfois importante, de l'acide tartrique s'insolubilise sous forme de bitartrate de potassium.

De ce fait, le vin peut ne pas être trop acide. Cependant, l'importance relative de ce phénomène varie avec les vins et, bien entendu, avec l'importance de la concentration.

Faire des vins de très haut degré pour les ramener ultérieurement, par addition d'eau, à leur degré primitif ne peut donner que des vins plats et de mauvaise tenue, à moins de partir de vins d'acidité très élevée et riches en acide malique qui seront assouplis.

Concentrer des vins dans les limites promulguées pour la commercialisation en France, augmentation du cinquième de la richesse primitive au maximum sans que l'enrichissement puisse jamais excéder 2 degrés d'alcool total, acquis ou en puissance, peut donner, suivant les cas, des boissons améliorées ou de moins bonne qualité.

Rappelons tout de suite qu'un vin doit avoir une acidité fixe suffisamment élevée, un *p*H suffisamment bas pour être assez résistant vis-à-vis des ferments de maladie et ne pas paraître plat, mais qu'une trop grande acidité diminue sa souplesse.

Tout se passe, lorsqu'on concentre le vin :

a) comme si le liquide était additionné d'alcool, ce qui tend à provoquer une insolubilisation partielle de bitartrate de potassium ;

b) comme s'il était enrichi en acide malique, en acide tartrique et potasse du fait de la concentration, ce qui tend à ce point de vue à accroître l'acidité fixe, mais, d'autre part, à accentuer l'insolubilisation de bitartrate de potassium qui, elle, se traduit par une baisse d'acidité fixe.

L'effet sur la variation finale d'acidité fixe et du *p*H est, en définitive, fonction de la composition initiale du liquide et non pas seulement de l'importance de la concentration effectuée.

Le vin est-il d'acidité fixe élevée et riche en acide malique ?

Son acidité fixe va croître assez fort malgré la précipitation de bitartrate de potassium et son *p*H va baisser : c'est ce qu'on constate généralement ; les vins à faible degré, qui ont pour origine des raisins insuffisamment mûrs, dont la combustion de l'acide malique a été insuffisante, sont en effet la matière première principale qu'on concentre.

Comme de tels vins sont le plus souvent déjà trop acides, la concentration peut avoir un effet défavorable du point de vue organoleptique. Ces vins deviennent par contre plus résistants vis-à-vis des bactéries.

L'acidité fixe est-elle assez élevée, mais due surtout à de l'acide tartrique ?

L'accroissement d'acidité fixe dû à la concentration de l'acide malique sera plus limité ; le traitement pourra donner des vins de *p*H légèrement plus faible, mais d'acidité fixe guère plus élevée que ceux du vin originel.

Mais le vin pouvait être d'acidité faible ?

Cas de raisins cueillis en période pluvieuse, sièges d'un mouillage « par la racine » qui a dilué le moût, fait un apport de potasse contribuant à en diminuer l'acidité.

Quel peut être l'effet relatif du comportement de l'acide tartrique et de la potasse au cours de la concentration ?

Si le *p*H du vin est inférieur à 3,4 avant concentration, la précipitation du bitartrate de potassium s'accompagne d'un léger abaissement de *p*H, comme le ferait l'enrichissement du vin en acide tartrique, résultant de la concentration s'il n'y avait pas d'insolubilisation de bitartrate de potassium.

En définitive, l'évolution de l'acide tartrique et de la potasse au cours de la concentration conduisent à la fois à un abaissement de l'acidité fixe, qui diminue l'accroissement dû à la concentration de

l'acide malique, et à un abaissement du pH qui s'ajoute à celui dû à la concentration de l'acide malique.

Le vin devient plus résistant aux ferments de maladie : la légère augmentation d'acidité et la diminution du pH sont favorables.

Si le pH du vin est supérieur à 3.8 avant concentration, la précipitation de bitartrate de potassium s'accompagne d'une légère élévation de pH, qui tend à diminuer son abaissement dû à la concentration des acides.

Le pH est-il au départ vers 3.8, sans être trop anormalement élevé ? La précipitation de bitartrate de potassium peut être assez abondante pour que l'acidité fixe du vin soit, en définitive, très peu augmentée : il est possible que dans le cas de tels vins, s'ils sont très pauvres en acide malique, l'acidité fixe augmente peu du fait de la concentration (peut-être même pourrait-elle parfois diminuer dans des cas extrêmes ?).

— • —

En résumé, des vins d'acidité fixe faible (sauf peut-être des cas extrêmes, vins de pH anormalement élevés et très pauvres en acide malique) seront améliorés du point de vue de leurs acidités et pH, par une concentration modérée.

Des vins d'acidité fixe moyenne pourront supporter l'augmentation légère d'acidité fixe résultant de la concentration lorsque la proportion d'acide malique qu'ils contiennent est modérée.

Par contre, des vins très acides et riches en acide malique seront, après concentration, trop verts.

(à suivre) E. Nègre.

AU SUJET DE L'ORIGINE DE CERTAINS CÉPAGES FRANÇAIS

(suite)

Nous ne voulons pas prétendre, par ce qui précède, que le Cabernet, cépage que nous croyons dérivé de nos vignes indigènes, est directement apparenté avec les vignes sauvages de l'Amérique du Nord, mais il pouvait exister dans les antiques forêts de la Gaule des espèces de vignes sauvages outres que celles qui subsistent encore dans quelques rares stations de nos forêts françaises actuelles.

L'Amérique du Nord possède dix-huit espèces de vignes sauvages et on en compte onze espèces en Asie, soit au total vingt-neuf espèces de vignes pour l'ensemble de ces deux continents. Comment se fait-il que le continent européen, qui occupe une situation intermédiaire entre l'Asie et l'Amérique, en soit réduit à une seule espèce de vigne indigène, le Vitis Vinifera ?

Il devait exister autrefois dans les forêts de l'Europe Occidentale plusieurs espèces de vignes sauvages autres que le Vitis Vinifera. Si on ne les trouve plus aujourd'hui dans nos pays, c'est que les forêts ont été trop profondément transformées par l'homme au cours des vicissi-

tudes de l'Histoire. Mais avant de disparaître de notre flore locale, ces autres espèces de vignes ont pu s'hybrider avec les variétés du Vitis Vinifera et ont pu ainsi donner naissance à des cépages intermédiaires.

Parmi ces cépages hybrides, il a pu se trouver une ou plusieurs vignes du type Cabernet, et ces types ont produit par la suite les variétés de Cabernet que nous connaissons aujourd'hui.

Les vignes sauvages, autres que le Vitis Vinifera, qui devraient exister dans les antiques forêts de l'Europe Occidentale, ont disparu vraisemblablement en totalité de la flore européenne. Mais avant de disparaître, elles ont mêlé leur sang au sang de nos vignes actuelles, et elles ont pu donner ainsi à certaines vignes le goût de Cabernet.

Ce goût de Cabernet si spécial. et qui présente une si curieuse analogie avec le goût de quelques vignes américaines, est tout ce qui reste aujourd'hui des anciennes espèces de vignes sauvages de l'Europe Occidentale, mais la constatation de ce seul fait suffit cependant pour qu'il soit permis de penser qu'aux époques géologiques révolues une réelle similitude existait entre les vignes sauvages de l'Ouest de l'Europe et les vignes sauvages des terres qui constituent maintenant le continent Nord-Américain.

La Terre d'Oc, septembre 1952.

Pierre-Armand CLAVERIE,
Ingénieur agronome,
Inspecteur principal des Eaux et Forêts E.R.

LE PRIX DU BLÉ POUR LE CALCUL DU FERMAGE

EN CE QUI CONCERNE L'ANNÉE CULTURALE 1953-1954

Au premier abord, il semble qu'il n'y ait pas grand changement par rapport à l'année culturale précédente.

Le décret n° 53.688 du 31 juillet 1953 s'exprime ainsi dans son article premier :

« Les prix de base du blé servant au calcul des fermages et des payements prévus en blé aux termes des conditions en cours est fixé à 3.445 francs, ce prix étant toutefois diminué du montant de la taxe de statistique visée à l'article 2 du présent décret et, éventuellement, de la cotisation moyenne de résorption, à la charge du fermier. »

Les difficultés commencent si l'on se reporte à l'article 2. Celui-ci prévoit trois sortes de taxes, qui sont perçues par les organismes stockeurs, par prélèvements sur les prix payés aux producteurs :

« *1°* Une taxe statistique dont le taux est fixé à 27 francs par quintal et qui est prélevée au profit de l'Office national interprofessionnel des céréales.

« *2°* Une taxe de 3 francs par quintal, au profit du Fonds national de progrès agricole.

« *3°* Une cotisation de 5 francs par quintal sur les livraisons de blé au delà du cinquantième quintal, au profit du Fonds national de progrès agricole. »

Seule la taxe de 27 francs par quintal, perçue au profit de l'Office national interprofessionnel des céréales, est qualifiée de « taxe statistique », c'est donc elle seule, si l'on interprète littéralement le texte, qui devrait être déduite du prix de base de blé.

Nous pensons cependant qu'il faut ajouter à ces 27 francs les 3 francs affectés au profit du Fonds national de progrès agricole.

Nous pensons que dans l'esprit du législateur il s'agit de deux fractions d'une même taxe. En effet, l'an dernier, la taxe statistique était de 30 francs. Le législateur a certainement voulu la laisser au même taux et la diviser en deux fractions ayant chacune une destination différente.

Par contre, la retenue de 5 francs par quintal au delà du cinquantième quintal est qualifiée de cotisation. Il ne s'agit plus d'une taxe et, à notre avis, aucune déduction ne peut être envisagée.

Il ressort de ces considérations que le prix de base du quintal de blé pour le paiement des fermages est avant la déduction de la cotisation de résorption, de 3.415 francs.

Quant à cette cotisation de résorption, le législateur a cru devoir prendre un décret pour la maintenir. Ce décret, en date du 31 juillet 1953, précise que, lorsqu'un bail comporte un fermage stipulé en argent, sur la base du prix d'une céréale, le fermier peut opérer sur ce prix une déduction correspondant à la moyenne par quintal des taxes qu'il devra acquitter sur ses livraisons en cette céréale.

Quant au barème de la cotisation de résorption, il est le suivant, toujours d'après le décret du 31 juillet 1953 :

de 0 à 50 quintaux	exonération
de 51 à 75 quintaux	demi-taxe simple
de 76 à 100 quintaux	taux simple
de 101 à 200 quintaux	majoration de 25 %
de 201 à 400 quintaux	majoration de 50 %
de 401 à 600 quintaux	majoration de 75 %
de 601 à 800 quintaux	majoration de 100 %
de 801 à 1.000 quintaux	majoration de 125 %
au delà de 1.000 quintaux	majoration de 150 %

Ce qui donne, en espèces et pour la campagne 1953-1954, par quintal de blé livré :

de 0 à 50 quintaux	exonération
de 51 à 75 quintaux	50 fr.
de 76 à 100 quintaux	100 fr.
de 101 à 200 quintaux	125 fr.
de 201 à 400 quintaux	150 fr.
de 401 à 600 quintaux	175 fr.
de 601 à 800 quintaux	200 fr.
de 801 à 1.000 quintaux	225 fr.
au-dessus de 1.000 quintaux	250 fr.

A. PRAX, *Docteur en Droit*.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

TRAVAUX AGRICOLES ET VITICOLES EN DECEMBRE

Les jours diminuent de 15 minutes. N.L. le 6 ; P.Q. le 13 ; P.L. le 20 ; D.Q. le 28.

—

AGRICULTURE. — Faire son inventaire. Travail rendu facile si l'on a eu soin d'établir un compte spécial pour chaque culture. Permettra de voir les opérations qui sont à modifier ou à supprimer, les cultures à développer. Quand le temps le permet, défoncer, labourer en vue des semailles de printemps. Battre et nettoyer le grain. Teiller le lin et le chanvre. Transport des fumiers, des marnes, de la chaux, des cendres pyriteuses. Surveiller les sillons d'écoulement dans les champs emblavés. Nettoyer les fossés ou rigoles des prairies. Entretenir les chemins. Réparations et entretien du matériel. Les oies et les dindes doivent se vendre. Protéger les poulaillers contre les froids et l'humidité. Donner boissons chaudes aux volailles pendant les fortes gelées.

VITICULTURE. — Achever labour d'hiver (chaussage). Continuer application des fumures ; veiller à éviter l'action éventuelle du froid sur la soudure des vignes déchaussées. Continuer la taille (Midi, Sud-Ouest, etc...), se procurer les plants de vigne : mettre en jauge dès réception en défaisant les paquets généralement trop serrés.

Au cellier : surveiller avec soin les vins nouveaux. Les fûts qui ne fermenteront plus seront remplis et bouchés hermétiquement. Beaucoup de vins subissent à ce moment un premier soutirage ou débourbage qui a pour but de les séparer de la grosse lie. Les vins vieux seront visités. On distille les marcs dans la Bourgogne, le Centre et l'Est.

HORTICULTURE. — Planter les arbres. Défoncer et labourer le terrain nu. Entretien du matériel. Visiter le fruitier et les caves à légumes Abriter les légumes restant en terre. Préparer de nouvelles couches.

APICULTURE. — Ce mois est, comme le précédent, un temps de repos pour l'apiculteur comme pour les abeilles. Surveiller les ruches contre les rongeurs.

BETAIL. — Augmenter litières. Vêlage et agnelage. Pâturage pour moutons, quand le temps est au beau.

—•—

Algérie. — **Application du prix minimum.** — Par arrêté du Gouvernement général, paru au *J.O.* Algérien du 11 décembre, le prix minimum de 290 fr. le degré hecto-propriété, fixé par arrêté ministériel du 14 octobre, est étendu à l'Algérie.

—•—

Congrès international des producteurs de jus de fruits en 1954. — A l'occasion du Xme Congrès international des Industries agricoles et alimentaires qui se tiendra à Madrid (Espagne), du 31 mai au 7 juin 1954, la Fédération internationale des producteurs de jus de fruits, tiendra son IIIme Congrès international.

Les discussions porteront sur l'intérêt de la protection légale des jus de fruits, sur la composition et les analyses des jus de fruits

concentrés, sur l'utilisation des jus de fruits dans les boissons, sur la composition des aromatiques naturels alimentaires tirés des fruits, sur les nouvelles observations recueillies sur l'oxydation dans la production et la conservation des jus de fruits, sur la méthode de conservation des jus de fruits matière première, sur le revêtement intérieur, sur la classification des informations médicales par catégorie de jus de fruits, sur la création d'un signe international devant être associé à la marque nationale représentative des jus de fruits conforme à la législation appliquée à ce produit, sur les améliorations apportées aux législations appliquées aux jus de fruits.

—•—

Le mouvement des vins en Novembre

(en hl.)

		METROPOLE	ALGERIE
I. *Quantités sorties des chais*			
Pendant le mois de Novembre	(A.O.C.).	373.832	néant
	(V.C.C.).	3.097.686	1.424.578
Depuis le début de la campagne 1953-54.		11.252.216	6.975.123
Dans la période correspondante 1952-53.		9.445.511	4.971.006
II. *Consommation taxée*			
Pendant le mois de Novembre	(A.O.C.).	243.824	néant
	(V.C.C.).	3.470.071	87.298
Depuis le début de la campagne 1953-54.		11.919.774	553.464
Dans la période correspondante 1952-53.		11.017.742	252.975
III. *Stock commercial*			
Campagne en cours..................		10.688.719	4.388 595
Campagne précédente................		9.512.650	3.303.793

—•—

La production viticole

—

	1949	1950	1951	1952	1953
Aude.........	3.973.581	5.500.181	5.824.697	6.158.797	5.600.181
Gard.........	3.374.311	5.149.241	4.913.502	4.678.507	5.178.175
Hérault......	7.155.959	10.850.304	9.487.798	8.267.713	8.280.532
P.-Or.......	2.190.086	2.736.125	2.118.884	2.390.833	2.235.326
	16.693.937	21.335.851	22.344.881	21.495.850	20.761.236
Algérie......	14.467.298	14.296.000	13.742.725	12.317.932	[illegible] 235.000 (1)

(1) Chiffre provisoire.

BULLETIN COMMERCIAL

METROPOLE. — *Aude*. — Narbonne (17) : récoltes 1952-1953, insuffisance d'affaires, pas de cote. — Lézignan-Corbières (17) : insuffisance d'affaires, pas de cote.

Bouches-du-Rhône. — Arles (19) : insuffisance d'affaires, pas de cote.

Gard. — Nîmes (21) : insuffisance d'affaires, pas de cote.

Hérault. — Béziers (18) : insuffisance d'affaires, pas de cote. — Montpellier (22) : insuffisance d'affaires, pas de cote. — Sète (16) : Vins de pays, récoltes 1952-1953, insuffisance d'affaires, pas de cote. Vins d'Algérie : récoltes 1952-1953, insuffisance d'affaires, pas de cote.

Pyrénées-Orientales. — Perpignan (19) : insuffisance d'affaires, pas de cote. Quelques lots : rouges : 11 à 12° : 290 ; vins de café : 12 à 12°5 : 300 ; blancs : 14°4 : 310 ; rosés : 13°7 : 315.

Seine-Inférieure. — Rouen (19) : vins d'Algérie : 11° : 360 à 380 ; 12° : 370 à 390 ; 13° : 380 à 400.

Var. — Brignoles (19) : rouges : 10 à 11° : 290 ; rosés et blancs : pas de cote.

Vaucluse. — Avignon (12) : insuffisance d'affaires, pas de cote.

ALGERIE. — Alger (19) : récoltes 1952-1953, rouges : insuffisance d'affaires, pas de cote. — Mostaganem (19) : récolte 1952 : rouges : 180 ; récolte 1953 : rouges et rosés : 280 à 290. — Oran (19) : récoltes 1952-1953 : insuffisance d'affaires, pas de cote.

S. N. C. F.

Billets de fin de semaine à prix réduit à destination des stations de sports d'hiver des Cévennes.

La S.N.C.F. informe les sportifs que pendant la période du 27 novembre 1953 au 4 avril 1954, il sera délivré des billets de fin de semaine comportant une réduction de 30 % sur les relations suivantes :

Nîmes-Villefort, prix A.R. en troisième classe : 848 fr. — Nîmes-La Bastide-St-Laurent-les-Bains, prix A.R. en troisième classe : 1.024 fr. — Alès-Villefort, prix A.R. en troisième classe : 406 fr. — Alès-La Bastide-St-Laurent-les-Bains, prix A.R. en troisième classe : 586 fr. — Grand-Combe-la-Pise-La Bastide-St-Laurent-les-Bains, prix A.R. en troisième classe : 456 fr.

Les enfants de 4 à 10 ans payant la moitié du prix perçu pour un adulte.

Ces billets seront valables :

— *En fin de semaine*, du samedi au lundi ou du vendredi au dimanche.

— *A l'occasion des fêtes légales* (y compris le Mardi-Gras), de la veille de la fête légale au lendemain de la fête légale ou de l'avant-veille de la fête légale au jour de la fête légale.

Stockez de la santé aux sports d'hiver.

La neige vous attend.

Renseignez-vous dans les gares intéressés

—•—

LA S.N.C.F. communique :

ENTREPRENEURS,

ARTISANS,

CASTORS,

Pour tous travaux d'assainissement et de bâtiment, la S.N.C.F. vous offre des scories de première qualité. Livraison rapide à l'entrepot des charbons, route d'Avignon. Prix réduits.

S'adresser à M. FLORY, chef de district principal, cour des Messageries, gare de Nîmes voyageurs, rue de Quatrefages, Nîmes.

Montpellier. — Imprimerie Charles DÉHAN

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE. — SEMAINE DU 13 AU 19 DÉCEMBRE 1953

	DIMANCHE			LUNDI			MARDI			MERCREDI			JEUDI			VENDREDI			SAMEDI		
	Θ°		pluie	Θ°		pluie	Θ°		pluie	Θ°		pluie	Θ°		pluie	Θ°		pluie	Θ°		pluie
	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm
RENNES	9	7	»	12	8	»	14	8	6	10	8	»	15	6	»	14	0	»	9	6	»
ANGERS	12	6	»	14	8	P	15	9	P	11	8	»	19	4	»	16	2	»	11	4	»
COGNAC	16	8	»	16	10	P	16	9	P	15	7	»	18	7	»	17	8		17	10	»
BORDEAUX	16	10	»	16	12	P	16	9	P	15	7	»	16	6	»	15	9		17	10	»
TOURS	13	5	»	12	7	»	14	10	P	15	8	»	17	6	»	14	4	»	10	5	»
NEVERS	13	5	»	13	8	»	13	10	5	12	10	1	16	5	»	14	3	»	12	6	»
AGEN	16	9	»	17	10	»	17	9	P	15	8	»	18	9	»	16	10	»	18	12	»
CLERMONT-FERRAND	16	2	»	16	9	»	15	10	6	13	7	3	16	2	»	15	1	»	14	8	P
MONTÉLIMAR	14	6	»	15	8	»	15	8	5	11	10	15	15	5	P	12	3	»	7	6	P
TOULOUSE	17	13	»	16	14	»	15	11	»	17	13	»	17	13	»	16	13	»	17	14	»
CARCASSONNE	17	13	»	15	14	P	15	13	7	16	13	»	17	13	»	14	13	»	15	13	7
PERPIGNAN	17	14	P	16	15	10	15	14	38	16	14	P	17	13	»	16	14	P	15	14	14
MONTPELLIER	16	10	»	15	12	»	15	12	P	15	12	3	16	10	»	15	11	»	15	12	»
REIMS	9	2	»	11	4	»	11	9	1	12	5	P	8	0	»	7	2	»	4	–1	»
STRASBOURG	6	4	P	5	1	P	3	1	»	5	1	»	0	–1	P	1	0	P	0	1	P
DIJON	8	0	»	11	2	»	7	5	2	9	3	3	9	1	»	2	0	»	2	1	P
LYON	10	4	»	16	8	P	13	7	2	10	4	P	13	0	»	10	1	1	4	6	1
GRENOBLE	8	1	»	6	1	P	8	3	P	11	0	P	11	–3	»	3	–2	»	3	1	P
MARSEILLE	18	8	»	16	12	»	17	14	P	17	11	9	18	6	»	16	7	»	16	13	
NICE	17	9	»	17	10	»	17	11	7	15	12	8	16	11	P	16	11	P	15	11	P
AJACCIO	19	6	»	19	10	»	18	11	»	20	9	5	18	6	»	18	7	»	19	7	»
....	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»
....	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»
....	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»
....	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»

TABLE DES AUTEURS

A

B

C

D

G

L

M

N

TABLE ANALYTIQUE ET DES MATIERES

Directeur de la publication : E. DE GRULLY, Ingénieur agricole.